使える鍋について

◎鍋の材質により、使える鍋と使えない鍋がありますので、お確かめください。

市販の鍋を購入するとき

鉄・ステンレス・多層鍋の場合

- 財団法人 製品安全協会の S IH S CH·IH マークのある鍋をおすすめします。
  （鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください。）
- 鍋底が平らで直径が12〜26cmのもの。

自動調理（湯わかし、炊飯）で使える鍋について

自動調理（湯わかし、炊飯）には、必ず S IH S CH·IH 付きの鍋でつぎのものを使用してください。

※下記以外の鍋を使用すると、自動調理（湯わかし、炊飯）が正しくできません。

○自動湯わかし

- 鍋底の径が15〜23cmのもの
- 鍋底が平らなもの（鍋底の凹凸（そりや脚）1mm以下）

◎自動湯わかし推奨ケトル

品名：ケトル
型式：106346※
希望小売価格：10,500円
（税抜10,000円）
2007年4月現在

○自動炊飯

- 鍋底の径が18〜20cm、底の厚さ1.5mm以上のもの
- 鍋底が平らなもの（鍋底の凹凸（そりや脚）1mm以下）
- ホーロー鍋は焦げつきやすいので、使用できません。

◎自動炊飯推奨鍋

品名：両手鍋
型式：106087※
希望小売価格：7,245円
（税抜6,900円）
2007年4月現在

※お買い上げ販売店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

揚げものに使える鍋について

- 付属の天ぷら鍋以外は、絶対に使わないでください。
  （鍋底が変形したら使わないでください。）
- 油は500g〜800gで、必ず「揚げもの温度コントロール」を使用して調理してください。
- 油煙が多く出たら電源を切ってください。

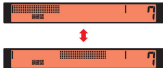
付属の天ぷら鍋以外を使用すると、火災の原因になります。

お手持ちの鍋の確認のしかた

左ヒーターで確認する場合

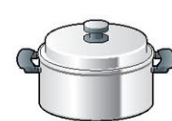
使える鍋	使えない鍋
○ 火力バーが点灯します。（通電を開始）	× 火力バーが交互に点灯します。

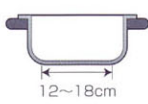
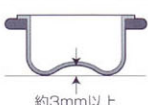
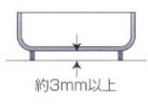
鍋確認

鍋確認

※表示窓の液晶表示が赤く点灯し、「鍋確認」を表示します。
※約30秒後メロディーが鳴り表示が消え、通電を停止します。

確認後はヒーターの通電を停止し、電源スイッチを押して電源を切る。
※左ヒーターで使えない場合は、右ヒーターで同様に確認してください。

鍋についてのご注意

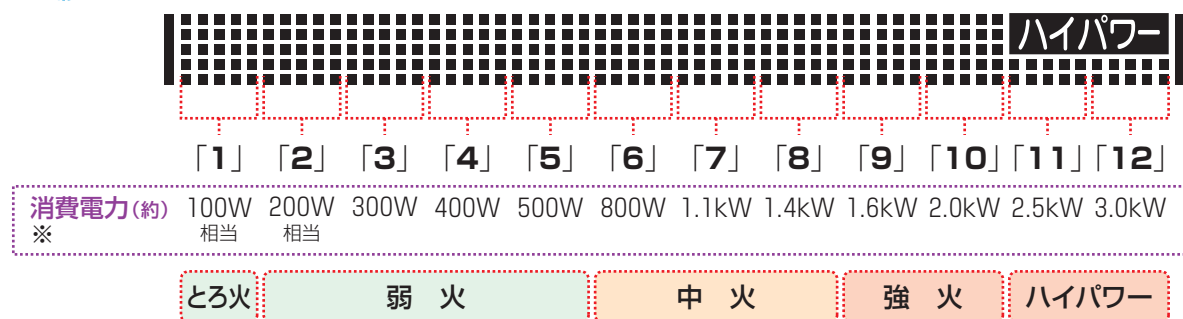
※加熱できても、調理中に火力が弱くなったり、重さ･形状によっては鍋が動くものもあります。また、鍋底に凹凸（そりや脚）がある鍋は使えない場合があります。（トッププレートの変色・破損の原因になります。）（14ページ）
※鍋底の厚さが1mm未満の薄い鍋は、鍋底が変形することがあります。炒めものはひかえ、低めの火力で使用してください。
※同じ火力でも（同じ鍋使用）左･右のヒーターで火力が異なることがあります。
※左･右ヒーターで加熱中に、鍋の種類によっては音（ジー音・カチカチ音）が発生する場合があります。
これは磁力線により鍋自体が振動するためで、製品の異常ではありません。そのまま使用してください。
※左･右ヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては調理中に共鳴音「キーン」や「キューン」という音がしますが、これも磁力線により鍋が振動するためで異常ではありません。
※鍋底の水分や汚れ、異物などは必ずふきとってから使用してください。

使える鍋について（つづき）

鍋の材質により、使える鍋と使えない鍋がありますので、お確かめください。

ご注意

●ホーロー加工した鍋を使うときは、空だきをしたり、焦げつかせないように注意してください。（トッププレートを破損する原因）

※市販の鍋をお求めになるときは、財団法人 製品安全協会の マークのある鍋をおすすめします。
（鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください。）

鍋の材質・種類			左・右ヒーター（IHヒーター）	中央ヒーター（クイックラジエントヒーター）
鉄	鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー		○	○
ステンレス	磁性ステンレス（磁石がつくもの18-0）		○	○
	非磁性ステンレス（磁石がつかないもの 18-8、18-10）	・鍋底の厚さ 1.0mm以下	○	○
		・鍋底の厚さ 1.0mmを超えるもの	△ 火力が弱くなる場合があります	○
多層鍋	・間に鉄をはさんでいるもの ・底が18-0ステンレスのもの（鍋底に磁石がつくもの）		○ 磁石のつきが弱いものは、火力が弱くなる場合があります	○
	・間にアルミや銅をはさんでいるもの		× 加熱できません ※1	○
銅・アルミ・ガラス・陶磁器・土鍋など			× 加熱できません ※2	× 銅・アルミ・超耐熱ガラスの鍋は使えます
直火用魚焼き器	・底面にホーロー加工したもの		× 底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります	× 底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります

※1 S IH / S CH·IH マークのある鍋は使用できます。
※2「IH で使える」と表示している土鍋やガラス鍋などでも、形状によっては本製品が故障したり、鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。

左・右ヒーター（IHヒーター）鍋の形状	
・鍋底が平らで底の直径が12～26cmのもの（12～26cm）	○
・鍋底に3mm以上の凹凸（そりや脚）があるもの ・鍋底が丸いもの ・底の直径が26cmを超えるものや、12cm未満のもの 約3mm以上 約3mm以上 底が丸いもの	× 使えません

中央ヒーター（クイックラジエントヒーター）鍋の形状	
・鍋底が平らで底の直径が12～18cmのもの（12～18cm） ※打ち出し鍋は変形したり火力が弱くなったりする場合があります。	○
・鍋底に3mm以上の凹凸（そりや脚）があるもの ・鍋底が丸いもの ・底の直径が18cmを超えるもの 約3mm以上 約3mm以上 底が丸いもの	× 使えません

調理をする前に

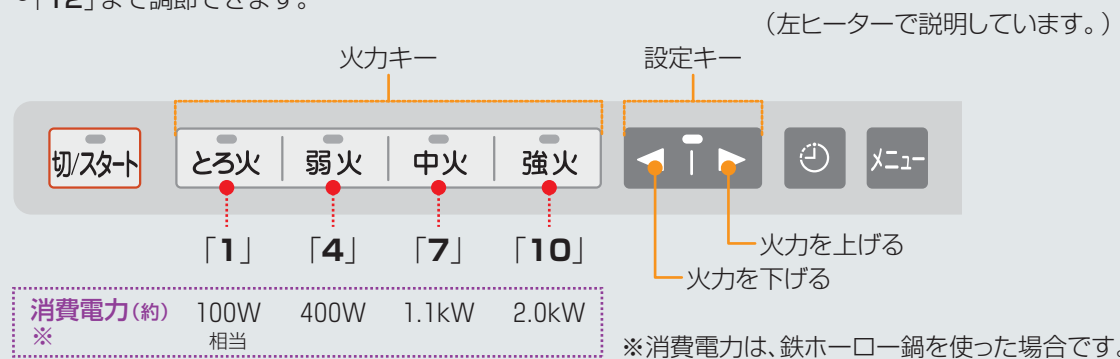
火力の目安

左・右ヒーター

※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

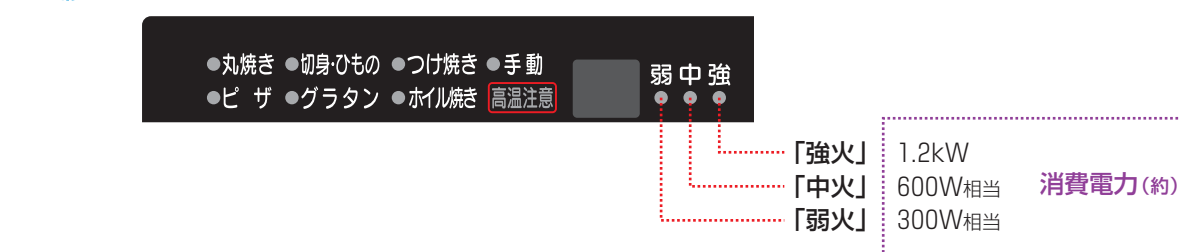
■火力調節について

●火力キーを押すと好みの火力に合わせることができます。
※火力は「1」～「12」まで調節できます。

※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

■火力調節時のブザーについて

• 火力キーで火力を調節するときはブザーが鳴りますが、設定キーで火力を調節するときはブザーが鳴りません。

火力の目安

中央ヒーター

※中央ヒーターは赤熱し、トッププレートの表面が高温となります。使用中および使用後はトッププレートの温度が高くなっていますので、やけどに注意してください。また、絶対に可燃物をのせないでください。

お知らせ

• ヒーターを切り忘れた場合は、切り忘れ防止自動停止機能が働き、操作後約45分経過すると自動的に通電を停止します。（調理タイマー使用中は切り忘れ防止自動停止機能は働きません。）
• 中央ヒーターは、火力のコントロールや温度調節機能が働くため、ヒーターが赤くなったり消えたりすることがありますが故障ではありません。
（『強火』の場合でも温度調節機能が働き、ヒーターが赤くなったり消えたりします。）
• 中央ヒーターの中に見える斜めのすじは、温度調節機能のセンサーです。

ご　注　意

• 火力「12」は火力が強いため、少量の食品を調理する場合、鍋やフライパンを傷めてしまうことがありますので、火力を下げて使うことをおすすめします。
• 火力「12」は最大約10分継続使用すると、火力「11」に下がります。
• 火力「12」「11」は合計で約15分継続使用すると、火力「10」に下がります。
• 火力が強い場合、鍋ややかんの形状などによってはふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出る恐れがあります。
沸とうしたら火力を下げてください。
• 調理をするときはそばを離れないでください。
• 煮込みなどで長時間ご使用時は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれや焦げつきにご注意ください。特に調理タイマーを使用するときは焦げつきに注意してください。
• みそ汁やカレーのルーなど底に沈澱しやすいものを温めなおすときは、弱火でかき混ぜながら行ってください。
※鍋底に沈澱したみそやカレーのルーなどが温まると突然吹き上がったり、鍋が跳ね上がることがあり、やけどの恐れがあります。
• 少量の油を入れて予熱する場合は、火力を弱めにするなど、加熱し過ぎないように注意してください。
※油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。
• 鍋底の薄いもの、鍋底がそっているフライパンや鍋は、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

ヒーターの基本的な使いかた

左・右ヒーター

※左ヒーターで説明しています。

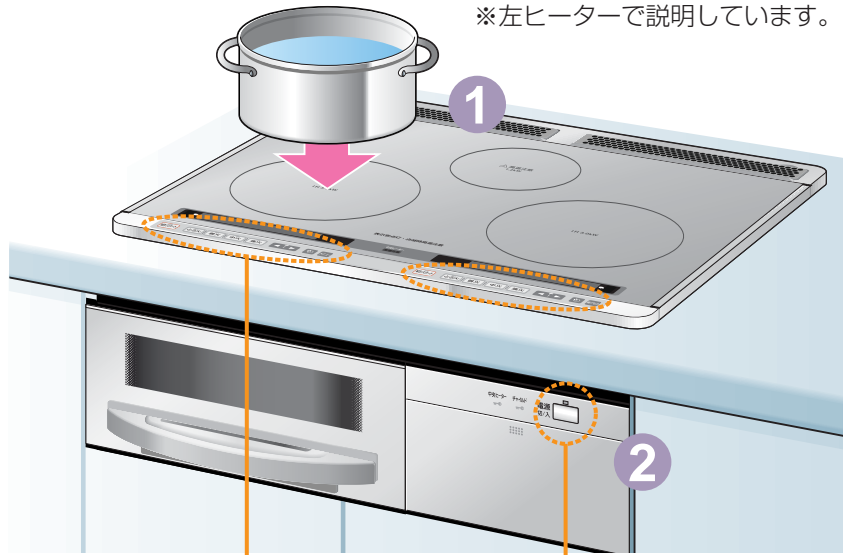
<通電を開始する>

1 鍋に材料を入れ、ヒーターの中央に置く。

2 電源を入れる。

- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

（中火の場合）

点灯
電源
切/入
ピッ

3 火力キーを押す。

※火力キーの『とろ火』、『弱火』、『中火』、『強火』のいずれかを押してください。

4 上面操作部の切/スタートキーを押す。

※火力キーを押した後、約30秒以内に切/スタートキーを押さないとブザーが鳴り、自動的に解除されます。

<通電を停止する>

1 調理が終わったら切/スタートキーを押す。

- 通電を停止します。

2 使用後は電源スイッチを押して電源を切る。

- 電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで高温注意表示を続けます。

調理タイマーの使いかた（例：30分の調理タイマーをセットする場合）

※調理中に設定します。

①タイマーキー⏲を押す

○設定できる時間は

☆**『とろ火』**（火力「1」）～**『弱火』**（火力「2」～「5」）**…9時間55分**

☆**『中火』**（火力「6」～「8」）～**『ハイパワー』**（火力「11」～「12」）**…1時間**

☆**保温…1時間**

◎1分～1時間までは1分単位、1時間～5時間までは10分単位、5時間～9時間55分まで30分単位で設定できます。

※長い時間に設定する場合は「0:00」から設定キー◀で逆送りにすると早く合わせられます。

②時間を設定する

○設定キーを押して時間を設定します。

○時間の設定が完了したら、約3秒間たつと「ピピッ」とブザーが鳴り、調理タイマーがスタートします。

○調理タイマー終了後は通電を停止し、メロディーでお知らせします。

スタート

●タイマー表示の際「0:00」の表示のまま約30秒間放置すると調理タイマーが解除され、火力表示に戻ります。
●途中で調理タイマーを解除するときは、もう一度タイマーキーを押してください。

<お願い>

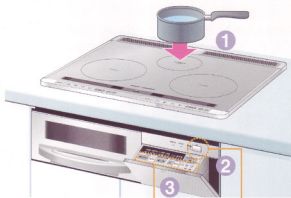
- タイマーを使うときは、ふきこぼれや焦げつきにご注意ください。

中央ヒーター

＜通電を開始する＞

① 鍋に材料を入れ、ヒーターの中央に置く。

② 電源を入れる。
- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

③ パネル操作部を開く。

④ パネル操作部の切/スタートキーを押す。

⑤ 火力設定キー ▶ を押す。
- 『強火』（火力「3」）で通電を開始し、中央ヒーター高温注意表示が点灯します。

※ ◀ キーを押しても『強火』（火力「3」）で通電を開始します。
- ◀ キーまたは ▶ キーを押して火力を調節します。

※切/スタートキーを押した後、約30秒以内に火力設定キーを押さないとブザーが鳴り、自動的に解除されます。

＜通電を停止する＞

① 調理が終わったら切/スタートキーを押す。
- 通電を停止します。
- パネル操作部を収納します。（汚れたまま収納しないでください。）

② 使用後は電源スイッチを押して電源を切る。
- 電源ランプが消灯します。

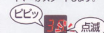
※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで中央ヒーター高温注意表示やパネル操作部の「高温注意」が点滅し続けます。

調理タイマーの使いかた（例：中央ヒーター使用中に30分の調理タイマーをセットする場合）

◎最大1時間まで1分単位で設定できます。※調理中に設定します。

①通電中にタイマーキー ⏲ を押すとタイマー表示が数字で点灯します。

②設定キーを押して好みの時間に設定します。

③時間を合わせた後、約3秒間経過後に「ピピッ」とブザーが鳴り、「･」が点滅し調理タイマーがスタートします。

④調理タイマー終了後は通電を停止し、メロディーでお知らせします。

- 途中で調理タイマーを中止するときは、もう一度タイマーキー ⏲ を押してください。
- 設定した時間を変更したい場合は、調理タイマーを中止し、再度設定してください。

自動湯わかしの使いかた

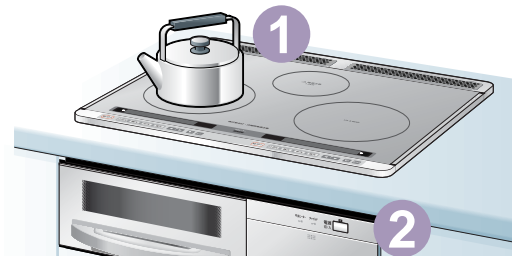
※使える鍋は12ページ

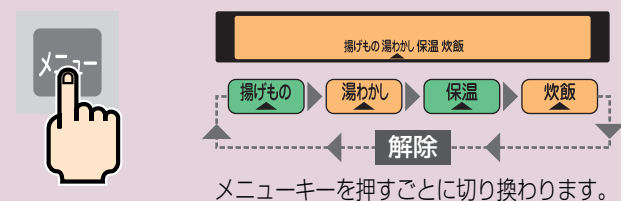
◎お湯をわかすときに使用します。お湯がわいた後、約5分間保温し自動的に通電を停止します。

1 やかんや鍋に水を入れ、ヒーターの中央に置く。

- 水の量は1L〜やかんや鍋の満水量の60%まで（最大2L）。
- 必ずやかんや鍋のふたをしてください。

2 電源を入れる。

- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

1 上面操作部のメニューキーを押し湯わかしを選ぶ

メニューキーを押すごとに切り換わります。

- 自動湯わかし開始前または開始してから約10秒間（設定キーのランプが点滅している間）湯わかしの温度を調節できます。

○お湯がわいた後、ブザーでお知らせし液晶表示がオレンジからミドリにかわり約5分間保温します。

- 保温が終了すると自動的に通電を停止しメロディーでお知らせします。

※調理後などでトッププレートが熱い場合（表示窓に「高温注意」を表示しているとき）は、温度センサーが正しく働かなくなるため、切/スタートキーを押してもブザーが鳴って通電を開始しません。
火力設定による加熱（18ページ）で行ってください。

2 上面操作部の切／スタートキーを押す

※メニューキーを押した後、約30秒以内に切/スタートキーを押さないとブザーが鳴り、自動的に解除されます。

湯わかしが終わったら電源スイッチを押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで、表示窓の「高温注意」を点灯し続けます。

お　願　い

- 水量は必ず1L〜2Lの範囲内でわかしてください。
  水量が多いとお湯がわく前に停止したり、水量が少ないと、水がなくなり空だきになる場合があります。
- 常温の水を使用してください。また、自動湯わかし中は、ふたの開け閉めや水の追加をしないでください。温度センサーが正しく働かず、お湯がわく前に停止したり、ふきこぼれたりする場合があります。
- やかんや鍋の底が変形していたり、水や異物が付着していると自動湯わかしが正常に動作しない場合があります。
- 水以外（だし汁やスープ·ミルク·むぎ茶パックなど）をわかさないでください。温度センサーが正しく働きません。
- ふたの形状によっては、ふきこぼれる場合があります。

お知らせ

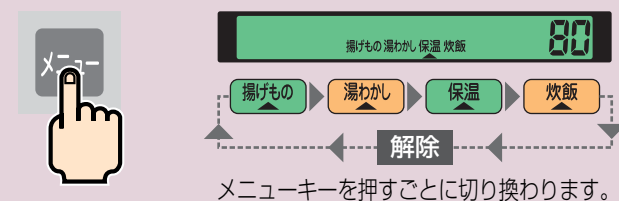
- やかんや鍋の材質・厚さ・水温などにより、お湯がわく前にブザーが鳴ったり、わいてもすぐに鳴らないことがあります。

保温の使いかた

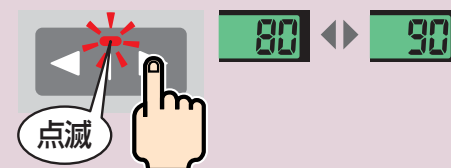
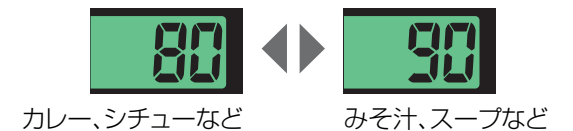
◎左ヒーターで調理終了後、調理物がさめないように保温します。
◎保温できるのはみそ汁、スープなどの汁物やカレー、シチューです。（ごはんや炒めものは保温できません。焦げつきの原因となります。）
◎保温ができる量は約200g〜800gまでです。

※必ず調理終了後の調理物を保温してください。調理物がさめてしまった場合は、あたためてから保温してください。

1 上面操作部のメニューキーを押し保温を選ぶ

メニューキーを押すごとに切り換わります。

- 上面操作部の設定キーを押し、**保温「80」◀▶ 保温「90」**を選ぶ。

保温の目安

カレー、シチューなど　　みそ汁、スープなど

2 上面操作部の切／スタートキーを押す

※メニューキーを押した後、約30秒以内に切/スタートキーを押さないとブザーが鳴り、自動的に解除されます。

○保温中に再度設定キーを押すと、**保温「80」◀▶ 保温「90」**を変えることができます。

※保温中はときどきかきまぜて焦げつかないようにしてください。

○保温中に調理タイマーを使うことができます。（設定時間は1時間までです。）
○調理タイマーを使用しない場合、約45分で自動的に通電を停止します。

保温が終わったら上面操作部の切/スタートキーを押して通電を停止し、電源スイッチを押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで、表示窓の「高温注意」を点灯し続けます。

⚠注意

- 長時間保温すると食材が焦げつく場合があります。

お知らせ

- 温度は目安です。調理物の種類や量、鍋の種類や大きさ、厚さにより実際の温度が異なる場合があります。

自動炊飯の使いかた

※使える鍋は12ページ

＜通電を開始する＞

※1、2、3カップが炊けます。

白　米	水
1カップ（180mL）	220mL
2カップ（360mL）	420mL
3カップ（540mL）	550mL

無洗米	水
1カップ（180mL）	240mL
2カップ（360mL）	450mL
3カップ（540mL）	630mL

- 炊き上がりをお好みのかたさにしたいときは、水量を増したり減らしたりしてください。（増減する量は10%までに）

■炊き込みごはんを炊くとき

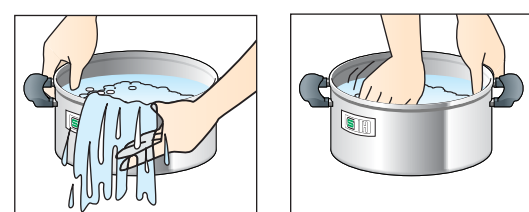
●水量…調味料の分量だけ減らす（米は水だけで浸す）
●具　…米の重さの30%程度

炊く直前に、調味料を入れてかき混ぜ、具を米の上に乗せる。

① 付属の計量カップで米をはかる。

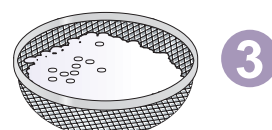
- すりきり1杯が約180mL（約1合）です。

② 米を研ぐ。

- 十分に洗い流してください。（おこげが出来たり、ヌカ臭くなる原因）
- 無洗米をご使用のときは、水を入れてにごりが強い場合は軽くすすいでください。

①たっぷりの水でサッとかき混ぜ、水を素早く捨てる。

②「研ぐ→洗い流す」をくり返し、水がきれいになるまで洗う。

③ 米を研いだらザルに上げて充分に水切りをする。

- ザルに上げたまま放置しないでください。（米が割れてべちゃつきの原因）

④ 水を入れ30分以上浸し、水を含ませる。（冬場は1時間以上）

- お湯は使わないでください。（べちゃつきの原因）
- アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんが黄変したり、べちゃついたりする場合があります。
- 無洗米は、必ず底からかき混ぜ米と水をなじませてください。

⑤ 鍋に材料を入れ、ヒーターの中央に置く。

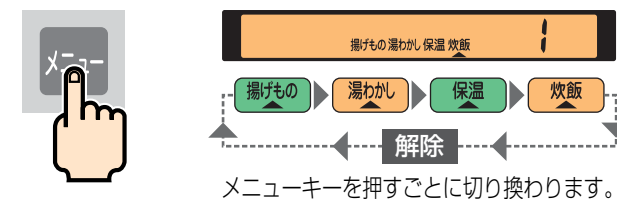
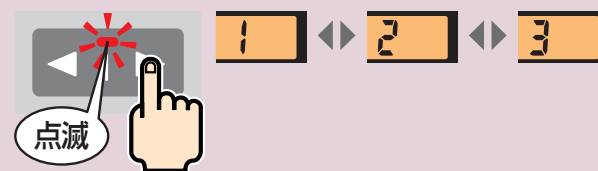
- 必ずふたをしてください。

⑥ 電源を入れる。

- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

＜操作のしかた＞

1 上面操作部のメニューキーを押し炊飯を選ぶ

メニューキーを押すごとに切り換わります。

2 上面操作部の設定キーを押し米の量（カップ数）を設定する

※調理後などでトッププレートが熱い場合（「高温注意」を表示しているとき）は、温度センサーが正しく働かなくなるため切/スタートキーを押してもブザーが鳴って通電を開始しません。（十分さめてから行ってください。）

3 上面操作部の切／スタートキーを押し炊飯する

○お好みに応じて炊きかげんを調節できます。

（1カップの場合）

- 自動炊飯を開始してから約10秒間（設定キーのランプが点滅している間）炊きかげんの調節ができます。

※メニューキーを押した後、約30秒以内に切/スタートキーを押さないとブザーが鳴り、自動的に解除されます。

※カップ数をまちがえたときは、上面操作部の切/スタートキーを押して自動炊飯を中止し再度操作をしてください。（自動炊飯が5分以上たっていたら自動では炊けません。）（44ページ）

※「よわめ」「つよめ」は鍋底の焦げの状態を調節します。
※ごはんの「やわらかめ」「かため」は水かげんで調節してください。

※炊飯の残時間が確定すると残時間表示に切り換わります。

※1分刻みで減ります。

4 自動炊飯が終了したらすぐにほぐす

○炊き上げ後蒸らしが終わるとメロディーでお知らせし、通電を停止します。

※でき上がったらなるべく早めにお召し上がりください。「保温」は使用できません。
※冬場（室温が低い時）は底が焦げつきやすくなります。終了後はすぐにかき混ぜてください。

使用後は電源スイッチを押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで、表示窓の「高温注意」を点灯し続けます。

お知らせ

- 炊飯中は、飛まつ（泡）が飛び散ります。
- 自動炊飯は、約37〜40分かかります。
- 炊飯終了後、ふたが開かないときは『弱火』で少し加熱してください。

お　願　い

- 鍋の底が変形していたり、水や異物が付着しているとうまく炊けない場合があります。
- 炊飯中は、ふたを開けたり鍋を動かしたりしないでください。温度センサーが正しく働かず、うまく炊けない場合があります。